



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Ouverture du restaurant *Le Brasier 1908* **Une incursion au cœur de l'histoire trifluvienne**

Trois-Rivières, le 22 juin 2018 – Exactement 110 ans après l'incendie qui a transformé une bonne partie de la vieille ville en la propulsant vers l'avenir, Trois-Rivières renaît de ses cendres sous la forme du restaurant *Le Brasier 1908*. Situé au 225, rue Saint-Georges, le restaurant offre de nombreux clins d'œil au passé, entre autres, par sa décoration. Résolument tourné vers le futur, il s'inscrit également comme un véritable précurseur régional avec notamment plusieurs avancées technologiques en ce qui concerne le service. Une expérience qui, comme au cœur du chantier de 1908, se bâtit tous les jours.

Dans un premier temps, le choix du nom de l'établissement, *Le Brasier 1908*, a été la seule option envisagée en raison du caractère historique de l'endroit. C'est dans ce périmètre qu'a pris naissance l'incendie qui a changé le visage de la ville il y a 110 ans.

Préconisant des valeurs familiales propres aux propriétaires, messieurs Pierre-Jean Beaudoin, Philippe Beaudoin, Yves Beaudoin ainsi que madame Sylvie Morin, *Le Brasier 1908* est un véritable havre pour l'ensemble de la clientèle, et ce, de toutes les générations. Par son design, autant les bébé-boomers que les milléniaux seront charmés par cette chaleur moderne dont est imprégné le restaurant. À cet effet, rien n'a été laissé au hasard par les copropriétaires pour que l'expérience du client soit à son apogée. L'ambiance ainsi que les plats offerts laisseront un souvenir impérissable dans la tête des invités du restaurant *Le Brasier 1908*.

« *J'ai puisé mon inspiration du soul-food, une cuisine traditionnelle du sud des États-Unis. C'est donc dire qu'au restaurant, nos plats sont tout autant réconfortants que recherchés. De plus, le menu est élaboré en fonction d'inciter au partage des plats sur une même table. Nous avons aussi une belle proximité avec nos clients en vertu de notre concept de cuisine ouverte* », mentionne M. Pierre-Jean Beaudoin, copropriétaire et chef cuisinier au restaurant *Le Brasier 1908*.

Cet esprit de famille se transpose auprès des 80 employés de l'entreprise. À ce propos, une structure égalitaire a été instaurée. « *Tous les serveurs ont accepté de partager une partie de leur pourboire avec tous leurs collègues qui contribuent au service. Il s'agit d'une avancée importante dans le monde de la restauration où chaque fonction est essentielle à l'expérience du client* », souligne M. Philippe Beaudoin, copropriétaire et directeur de la restauration au restaurant *Le Brasier 1908*.

« *Par leur expertise respective, nos fils Pierre-Jean, chef cuisinier dans de célèbres restaurants à Montréal, et Philippe, avec ses études et son expertise en gestion, rêvaient de se lancer dans le domaine de la restauration. Sylvie et moi avons mis tout en œuvre pour les appuyer dans leur démarche. C'est un véritable projet familial. De son côté, notre fille Marie-Soleil nous appuie à 100 % et elle est notre cliente VIP numéro un* », informe M. Yves Beaudoin, copropriétaire du restaurant *Le Brasier 1908*.

UNE PRÉOCCUPATION ENVIRONNEMENTALE

« En plus de nos serveurs qui prendront les commandes de nos clients avec des tablettes numériques, nous avons conçu un commerce à l'avant-garde tout en étant très conscients de notre empreinte environnementale. C'est pourquoi nous sommes le premier restaurant de la Mauricie à pouvoir compter sur un solu-robot dont la fonction est de faire une gestion optimale et écologique des déchets alimentaires. Par la suite, les déchets seront valorisés en énergie ou en compost par une entreprise partenaire », conclut M. Yves Beaudoin.

Soulignons que les clients du restaurant seront aux premières loges pour voir l'érection du nouveau Centre d'événements et de congrès inter@ctifs (CECI) en venant vivre l'expérience du restaurant *Le Brasier 1908* au cours de l'été, et ce, dès le samedi 23 juin.

À PROPOS DU RESTAURANT LE BRASIER 1908

Fondé en 2018, le restaurant *Le Brasier 1908* puise son nom de l'incendie historique qui a transformé une partie de la ville de Trois-Rivières il y a 110 ans. Situé au 225, rue Saint-Georges, il compte 225 places assises ainsi que deux salons privés : le Salon 1908 et le Salon Évolution. Les spécialités du restaurant tiennent leur inspiration d'une cuisine traditionnelle du sud des États-Unis, le *soul-food*. De plus, on y retrouve une véritable Bible du boire avec plus de 80 % de la carte en vins biologiques et en importation privée. Les amateurs de bières ont aussi l'embaras du choix avec les produits locaux des microbrasseries du Trou du diable et de La Pécheresse. On peut aussi y déguster diverses sélections de la boutique de thé urbaine trifluvienne Urbanithé ainsi qu'une gamme recherchée de cafés. *Le Brasier 1908*, une expérience à vivre et à découvrir!

Le restaurant est en opération sept jours par semaine, du déjeuner au souper ou simplement pour y prendre un verre en bonne compagnie. Le stationnement souterrain du Delta Hôtel Trois-Rivières par Marriott est offert gratuitement à la clientèle du restaurant.

Le concept du restaurant correspond parfaitement à 1908, année charnière dans l'élan trifluvien vers la modernité. C'est dans cet esprit qu'est née la signature du restaurant *Le Brasier 1908*.

Simplement allumée !

Source :

Yves Beaudoin, copropriétaire
Restaurant Le Brasier 1908

Information et gestion des entrevues :

Steve Renaud
BEAUDOIN relations publiques
Bur : 819 840-2829, poste 302
Cell : 819 698-3837
steve@beaudoinrp.com